



Lista de verificación de servicio de alimentos

ÁREA DE COCINA

Esta lista de verificación se trata de las cuatro áreas de temas principales:

Área de cocina

Manejo y almacenamiento de alimentos

Administración de desechos

Recepción

Estas actividades también aplican a las áreas de instrucción de economía casera.

Instrucciones:

1. Lea el *Manual de bases IAQ*.
2. Lea cada partida en esta Lista de verificación.
3. Marque los diamante(s) según sea adecuado o marque el círculo si usted necesita ayuda adicional con una actividad
4. Regrese esta lista de verificación al Coordinador IAQ y guarde una copia para referencia futura.

Nombre:

Habitación o Área:

Escuela:

Fecha en que se llenó:

Firma:

Las actividades de cocina generan olores, humedad, desechos de comida y otro tipo de basura, todo lo cual se debe manejar cuidadosamente para evitar problemas de calidad del aire (IAQ). Los olores de la comida pueden ser una distracción para los estudiantes y el personal si éstos circulan por la escuela.

Confirme que los ventiladores de escape locales funcionan adecuadamente

1. Verifique el flujo de aire cuando los ventiladores estén encendidos. (Sostenga un pedazo de papel sanitario cerca del ventilador para ver si se jala hacia el ventilador)
1. Verifique los olores de la cocina o el humo en áreas adyacentes a las áreas de cocina, preparación y consumo de alimentos
1. Asegúrese que el ventilador no haga ruido excesivo (el ruido excesivo puede indicar un problema o puede causar que no se utilice el ventilador)

◇ Los ventiladores funcionan; no hay olores ni humo en áreas adyacentes

○ Se necesita ayuda, el ventilador por aspiración local no parece funcionar adecuadamente

Utilice los ventiladores por aspiración cada vez que se realicen actividades de cocina, lavado de trastes y limpieza.

1. Asegúrese de que el personal

entienda la importancia del uso de ventiladores para evitar la acumulación de humedad y la difusión de los olores de los alimentos

1. Capacite al personal para que usen los ventiladores cuando cocinen, laven los trastes o limpien
1. Monitoree el uso de los ventiladores de vez en cuando a lo largo del año

◇ Los ventiladores se utilizan cuando es adecuado

○ Necesita ayuda para confirmar si los ventiladores se utilizan adecuadamente

Confirme que los aparatos de gas funcionen apropiadamente

1. Verifique que los aparatos de gas tengan ventilación hacia afuera
1. Verifique en todo momento los olores de combustión de gas, los dolores de cabeza cuando se estén usando aparatos de gas, o los olores de gas natural

Todos los aparatos de gas se ventean cuando es adecuado

◇ No hay fugas u olores de escape

○ Se necesita ayuda para verificar (o detectar los problemas con) fugas, olores, reflujo, que se ventean hacia afuera

Limpie la cocina después de usarla

- 1 Inspeccione la cocina respecto a signos de crecimiento microbiológico (verifique los olores de mohos, lama, algas)
- 1 Verifique los lugares de difícil acceso tales como las paredes superiores y el techo para ver la evidencia de crecimiento de mohos
- 1 Limpie las áreas afectadas según sea necesario
- 1 Si se utilizan biocidas, seleccione sólo productos registrados por EPA para dicho uso, siga las instrucciones del fabricante para su uso y ponga mucha atención al método de aplicación

◆ **No hay signos de crecimiento microbiológico**

○ **Se necesita ayuda para verificar limpieza o mohos**

Inspeccione la cocina para que no haya fugas de plomería

- 1 Verifique las llaves del fregadero y el área debajo de los fregaderos
- 1 Busque manchas o decoloración, y/ o áreas húmedas o mojadas

◆ **No hay fugas de la tubería**

○ **Se encontraron fugas, se necesita ayuda para reparar las fugas**

MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Una cocina limpia con alimentos almacenados en recipientes seguros elimina la presencia de bichos. Las

prácticas integradas de manejo de plagas (IPM) minimizan la necesidad de usar insecticidas y evitan la proliferación de plagas eliminando las fuentes de alimentos, las rutas y la protección que se necesita. El Coordinador IAQ puede ayudarle a usted y a su personal a aprender más sobre IPM.

Verifique las áreas de preparación, cocina y almacenamiento de alimentos para que no haya signos de insectos o bichos

- 1 Busque insectos muertos o roedores
- 1 Busque heces de bichos
- 1 Notifique al Coordinador de IAQ si se descubre la presencia de insectos o bichos

◆ **No hay signos de insectos o bichos**

○ **Se necesita ayuda, se encontraron signos de insectos o bichos**

Confirme que se hayan implementado las prácticas adecuadas de preparación, cocina y almacenamiento de alimentos

- 1 Revise las prácticas de manejo y almacenamiento de alimentos. Los recipientes deben estar bien sellados, sin signo alguno de alimentos que queden sobre las superficies externas de los recipientes

Mantenga la limpieza general

- 1 Deshágase de los desperdicios de





alimentos adecuadamente y retire las migajas

- 1 Limpie los mostradores con jabón y agua o desinfectante, de acuerdo con la política de la escuela
- 1 Barra y trapee los pisos para retirar la comida
- 1 Limpie las estufas y los hornos después de usarlos

◇ **El área de servicio de alimentos está limpia**

○ **Se necesita ayuda para limpiar el área de servicio de alimentos**

MANEJO DE DESECHOS

Los residuos de comida y los productos de papel contaminado con comida producen olores y aumentan la presencia de insectos y bichos. La colocación adecuada de los botes evita que los olores entren al edificio y minimiza las oportunidades para que los insectos y bichos entren al edificio.

Coloque los desechos en recipientes adecuados

- 1 Los recipientes deben tener tapas que cierren de manera segura
- 1 Si es posible, separe los desechos de comida y los elementos contaminados con alimentos de los otros desechos

◇ **Los desechos están almacenados en el recipiente adecuado**

○ **Se necesitan recipientes adecuados**

Ubique los botes lejos de las ventilaciones de entrada de

aire, las ventanas operables y las puertas de servicio de alimentos

◇ **Los botes están colocados adecuadamente**

○ **Se necesita ayuda para determinar la colocación apropiada de los botes, o para mover los botes**

RECEPCIÓN

Con frecuencia, la cocina es la parte más ocupada de la escuela para las entregas. Debido a que los ventiladores están aspirando aire de la cocina (es decir, la cocina está presurizada negativamente), el aire de un puerto adyacente se puede llevar hacia la cocina. Si los camiones de entregas u otros vehículos se encuentran parados en el puerto, los humos de escape pueden entrar y causar problemas.

Recuerde a los proveedores que no dejen los motores encendidos sin movimiento

- 1 Coloque un signo que prohíba que los vehículos queden encendidos sin movimiento en el área de recepción
- 1 Pida a los conductores que apaguen sus motores si no siguen las instrucciones del signo

◇ **Los proveedores apagan sus motores en el área de recepción**

○ **Se necesita ayuda, los proveedores no apagan sus motores**

Mantenga las puertas o las barreras de aire cerradas entre el área de recepción y la cocina

- 1 Puerta(s) regularmente cerrada(s)

○ **Se necesita ayuda para mantener la(s) puerta(s) cerrada(s)**